



SARL LA REVALIERE
La Revalière
79200 LE TALLUD
06 12 59 80 52

Employé(e) polyvalent(e) en fromagerie artisanale (H/F)

Vos missions :

A l'extérieur de la fromagerie : collecte du lait (contrôle des volumes et des températures).

A l'intérieur de la fromagerie :

- Transfère du lait collecté en bassine, contrôle de l'acidité et de l'emprésurage
- Réalisation de toutes les étapes de fabrication du fromage à la main (moulage à la louche, démoulage, retournement, égouttage, salaison, centrage...)
- Conduite de l'affinage sur les différents jours de fabrication
- Mise en caisse des fromages avec gestion des stocks
- Gestion des expéditions (organisation des départs)
- Traçabilité et suivi administratif
- Nettoyage du matériel et entretien des locaux.

Vous travaillerez au sein d'une petite équipe et de manière autonome.

Type de contrat :

- CDD de 6 mois renouvelable avec possibilité de CDI.

Durée :

- 35h par semaine (de 6h00 à 13h) avec heures supplémentaires rémunérées.
- Travail les dimanches et jours fériés par roulement de personnel

Salaire :

- SMIC et obtention d'un 13^{ème} mois au bout d'un an d'activité

Expériences :

- Débutant accepté

Profil exigé :

- Motivation
- Capacité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Réactivité

Poste à pourvoir de suite.